



Risotto au safran

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le risotto avec pistils du crocus.

Ingrédients:

- 300 g de riz rond
- safran 5 à 8 pistils
- 25 cl crème liquide
- 1 oignon
- 2 x 1 litre d'eau



Réalisation:

Eplucher l'oignon et le ciseler . Faire revenir à la casserole ou la sauteuse, l'oignon dans l'huile d'olive. Verser le riz rond puis *nacrer*. Mouiller 1 litre d'eau. Cuire doucement tout en mélangeant jusqu'à l'absorption de l'eau par le riz. A mi-cuisson verser le safran et assaisonner. Ajoutez un peu d'eau et continuer à remuer. Vérifier la cuisson du riz au bout de 30 à 40 minutes environ. Ajouter de l'eau si besoin pour terminer sa cuisson. Le riz doit rester crémeux et non pâteux. Ajouter en fin de cuisson la crème liquide. Maintenir chaud sans faire bouillir et servir très chaud. Info importante : toujours ajouter un peu de liquide jusqu'à la fin de cuisson du riz.